



Appels in een potjie

Een gemakkelijk te maken lekkernij

Ga als volgt te werk:

- Zorg dat het vuur brandt en de briketten gloeien.
- Schil de appels en verwijder de klokhuizen.
- Maak in een pannetje een siroop van suiker, nootmuskaat, kaneel en water.
- Plaats de appels op de bodem van het potjie.
- Vul de appels met rozijnen en schenk de siroop over de appels.
- Leg de deksel op het potjie.
- Gebruik gloeiende briketten volgens onderstaand schema:

potjie nummer 2

aantal briketten 21
boven/onder 14/7

potjie nummer 3

aantal briketten 23
boven/onder 16/7

potjie nummer 4

aantal briketten 25
boven/onder 17/8

- Bak langzaam gedurende 45 – 60 minuten, totdat de appels zacht zijn.
- Bedruip tijdens het bakproces de appels elke 10 - 15 minuten met de siroop.
- Om de warmte in de pot gelijkmatig te verdelen, draai je om de 10 minuten het potjie een kwart slag. De deksel draai je ook een kwart slag, maar dan in tegenovergestelde richting.

N.B.

Dit recept is voor potjies met poten. Je kunt ook een platpotjie gebruiken. Zet de pot dan in de hete as van de vuurplaats. Niet op de briketten! Leg briketten in een ring om de pot, maar niet te dichtbij. Vergeet de briketten op de deksel niet.

**Voor een potjie
maat 2, 3 of 4**

Benodigheden:

appels
suiker
nootmuskaat
kaneel
rozijnen
water